مطبخ La Plume

كيفيات شعبية

حلويات لكل الأيام

100%







لتحميل المزيد من الكتب

http://chefadel55.ahlamontada.com



مطبخ

La Plume

كيفيات شعبية

حلويات لكل الأيام

100%

http://chefadel55.ahlamontada.com

chefadel55

Edition La Plume





غريبية بالكاكاو

العجينة:
- كأس زيت
- كأس سكر مسحوق
- بيض
- كيس خميرة كيميائية
- ½ كأس كاكاو
- فرينة (سميد)
- علبة شكلاطة ذائبة

التزيين:
- سكر ناعم
- بياض بيض

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، ضعي البيض و السكر، أضيفي الزيت و اخلطي بواسطة خلاط يدوي.
3- أضيفي الكاكاو، اخلطي ثم أضيفي الشكلاطة الذائبة.
4- في الأخير، أضيفي الخميرة و تدريجيا الفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
5- شكلي كريات بحجم صفار البيضة ثم اغطسيها في بياض البيض.
6- رمديها في السكر الناعم ثم ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.
7- إطهيها في فرن 170° مدة 20 دقيقة.



قرن الغزال

العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة و باردة
- قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ماء + ماء الزهر

الحشو :
- 1 كيلة لوز
- ½ كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء الزهر

التزيين :
- صفار بيض
- لوز مرحي خشن (أو كاوكاو)

1- ذوبي المارغرين أو الزبدة، ضعيها في المجمد مدة ساعة ثم انزعي منها الماء.
2- في إناء، أخلطي الفرينة، السكر، الفانيليا، الخميرة الكيميائية و قشور الليمون. أضيفي الزبدة أو المارغرين و اخلطي الكل جيدا.
3- بللي بالماء و ماء الزهر ثم اتركي العجينة ترتاح مدة ساعة.
4- حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة ثم اجمعيها بماء الزهر.
5- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 5 مم ثم قطعي مثلثات.
6- ضعي حريوشا من الحشو على حافة المثلث و لفيه.
7- إعطيه شكل هلال.
8- بواسطة ريشة، إطلي السطح بصفار البيض.
9- ذري اللوز المرحي ثم ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.
10- إطهيها في فرن °160 مدة 20 دقيقة ثم اطهي سطحها مدة 3 دقائق حتى تكسب اللون الذهبي.

سابلي العرايش

العجينة :
- 1 كاس زبدة طرية
- 1 كاس سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)

الطلاء :
- 2 ملاعق كبيرة بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة زيت
- سكر ناعم

التزيين :
- شكلاطة ذائبة

1- في إناء، أخلطي الزبدة، السكر و الفانيليا.
2- أضيفي البيض و اخلطي مرة أخرى.
3- في الأخير، أضيفي الخميرة و الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة لينة.
4- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة ثم قطعيها بواسطة مول خاص بالعرايش. إطهيها في فرن °150 مدة 10 دقائق.
5- بعد الطهي، ألصقيها مثنى مثنى بالشكلاطة الذائبة في حمام مائي.
6- إغطسي السطح في الشكلاطة الذائبة كذلك.
7- حضري الطلاء : في وعاء، أخلطي بياض البيض و السكر الناعم ثم أضيفي الزيت.
8- بواسطة كيس بلاستيكي، زيني حبات الحلوى بخطوط من الطلاء و اتركيها تجف.



حلوة السيار

العجينة :
- 1 كأس سكر مسحوق
- 3 بيض
- 1 كأس زيت
- 1 كأس و نصف مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- قشور برتقال
- 1 قرصة ملح
- فرينة (سيم)

التزيين :
- مربى
- جوز الهند

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، أخلطي البيض و الزيت جيداً ثم أضيفي السكر مع مواصلة الخلط.
3- أضيفي المايزينة، الفانيليا، الخميرة، قشور البرتقال و الملح، أخلطي الكل بواسطة خلاط يدوي.
4- في الأخير، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة متماسكة.
5- شكلي كريات من العجينة ثم ذريها بالقليل من الفرينة.
6- مريها على شباك و اضغطي عليها ثم اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 160° مدة 15 دقيقة حتى تكتسب اللون الأبيض.
7- بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم ألصقيها مثنى مثنى بالمربى.
8- مرري حوافها في جوز الهند.

السجائر

العجينة :
- 1 كيلة مارغرين طرية
- 2 بيض
- 1 كأس سكر ناعم
- قشور ليمون
- فرينة (سيم)

الحشو :
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- قرفة
- ماء الزهر

التزيين :
- عسل
- ماء الزهر
- لوز مكسر
- بياض بيض

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي المارغرين و البيض، أضيفي السكر الناعم و قشور الليمون و اخلطي كذلك.
3- في الأخير، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة، أتركيها ترتاح.
4- حضري الحشو : أخلطي اللوز، السكر و القرفة ثم اجمعيها بماء الزهر.
5- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم. قطعي مربعات طول ضلعها 4 سم بواسطة الجرارة.
6- ضعي جزءاً صغيراً من الحشو على الحافة.
7- لفيها حتى الحصول على شكل سيجارة.
8- بواسطة ريشة، إطلي السطح ببياض البيض.
9- ذريها باللوز المكسر ثم اطهيها في فرن مسخن 160° حتى تكتسب اللون الذهبي.



سابلي

العجينة
- 1 كيلة مارغرين طرية
- 2 صفار بيض
- 2 بيض كاملة
- 1 كاس سكر
- قشور ليمون
- 1 كاس مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)

التزيين :
- مربى
- ملون غذائي أحمر
- ماء زهر

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي الزبدة، صفار البيض و البيض الكامل. أضيفي السكر مع مواصلة الخلط.
3- أضيفي قشور الليمون، المايزينة و الخميرة و اخلطي كذلك.
4- في الأخير، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
5- على طاولة عمل و بواسطة الخلال، أبسطي العجينة ثم قطعيها بواسطة مول إلى دوائر مثقوبة و الأخرى كاملة.
6- إطهيها في فرن سخن 150° مدة 15 دقيقة.
7- بعد الطهي، ألصقيها مثنى مثنى (دائرة مثقوبة و الأخرى كاملة) بالمربى المسخن مع القليل من ماء الزهر الممزوج بالملون الغذائي.

غريبية مريم

- 500 غ فرينة (سيم)
- 1 كاس غير مملوء زبدة طرية
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 كاس سكر ناعم
- 1 كاس جلجلان
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء الزهر

التزيين :
- حبات لوز
- سكر ناعم

1- في وعاء ، أخلطي الفرينة، السكر و الزبدة جيدًا ثم أضيفي الجلجلان، الخميرة، الفانيليا و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة لينة.
2- شكلي كريات ثم بواسطة ريشة، إطليها بماء الزهر.
3- بواسطة مصفاة، ذري السكر الناعم.
4- ابني في المركز حبة لوز ثم ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.
5- إطهيها في فرن سخن 170° مدة 20 دقيقة.
6- بعد الطهي، ذريها بالسكر الناعم مرة أخرى.



تشاراك

العجينة :
- 250 غ مارغرين أو زبدة
- ½ كأس زيت
- ½ كأس سكر ناعم
- فانيليا
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة (سميد)
- ماء زهر

الحشو :
- 3 كيلات لوز
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء ورد
- 3 ملاعق كبيرة سمن
- قشور ليمون

التزيين :
- شاربات
- سكر ناعم
- القليل من الفانيليا

1- في إناء، ضعي المارغرين المقطعة إلى مكعبات، الزيت، الفانيليا و السكر.
2- أضيفي الخميرة و الفرينة.
3- أخلطي الكل جيداً ثم اجمعي بماء الزهر حتى الحصول على عجينة. أتركيها ترتاح.
4- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا، قشور الليمون و السمن ثم اجمعي بماء الورد.
5- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم ثم قطعي دوائر بواسطة مول قطر 8 سم.
6- ضعي على حافة كل دائرة القليل من الحشو ثم لفيها.
7- أغلقيها جيداً ثم أعطيها شكل هلال و أطهيها في فرن 170° مدة 15 دقيقة. بعد الطهي، أتركيها تبرد جيداً.
8- إغطسيها في الشاربات المحضرة سابقا و الباردة ثم رمديها في السكر الناعم الممزوج بالفانيليا.
9- بواسطة مصفاة، ذري السكر الناعم مرة أخرى.

مشوك إقتصادي

- 1 كيلة مارغرين طرية
- 2 بيض
- 1 كأس و نصف سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ ملعقة كبيرة خميرة كيميائية
- 1 كأس مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفراولة
- فرينة (سميد)

التزيين :
- بياض بيض
- كرز مصبر
- جوز الهند

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، و بواسطة الخلاط السوي، أخلطي السكر و المارغرين. أضيفي البيض مع مواصلة الخلط.
3- أضيفي المايزينة، الفانيليا، الخميرة و العطر. في الأخير، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة.
4- شكلي كريات، أبسطيها على كف اليد ثم ضعي في الوسط حبة كرز مصبرة.
5- شكلي الكريات مرة أخرى.
6- إغطسيها في بياض البيض.
7- مرريها في جوز الهند ثم ضعيها في العلبات الورقية.
8- زينيها بنصف حبة كرز مصبرة ثم أطهيها في فرن 150° مدة 15 دقيقة.



الجلجلانية

- 3 كيلات كاوكاو مرحي
- ½ كأس صغير زبدة ذائبة
- 1 فنجان سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 بيض كامل
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا

التزيين :

- 500 غ جلجلان محمص
- 2 بياض بيض
- عسل

1- إرحي الكاوكاو و حضري المقادير الأخرى.
2- في إناء، أخلطي الكاوكاو، السكر، الخميرة الكيميائية و الفانيليا.
3- أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي.
4- أضيفي البيض و اخلطي الكل جيداً حتى الحصول على عجينة.
5- على طاولة عمل و بواسطة الخلال، أبسطي العجينة ثم قطعيها بواسطة مول.
6- إغطسيها في بياض البيض.
7- رمديها في الجلجلان المحمص ثم اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته °150 مدة 15 دقيقة.
8- بعد الطهي، إغطسيها في العسل.

ملاحظة : إستعملي البيض حسب الكمية المستخدمة.

سابلي بالفستق

العجينة :

- 4 صفار بيض مغلي
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيلة زبدة
- قشور الليمون
- عطر الفراولة
- فرينة (سيم)

التزيين :

- فستق مرحي
- شكلاطة ذائبة
- مربى

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، أخلطي الزبدة والسكر جيداً، أضيفي صفار البيض المغلي، الخميرة، قشور الليمون، الفانيليا و العطر. أخلطي الكل مرة أخرى.
3- أضيفي الفرينة تدريجيا و اخلطي حتى تجمعي الخليط. أتركيه يرتاح قليلا.
4- على طاولة عمل و بواسطة الخلال، أبسطي العجينة ثم قطعي أشكالا بواسطة مول. إطهيها في فرن مسخن °150 مدة 15 دقيقة.
5- بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم ألصقيها مثنى مثنى بالمربى.
6- إغطسي سطحها في الشكلاطة الذائبة.
7- زيني المركز بالفستق المرحي.



مقروط

العجينة :
- 3 كيلات دقيق متوسط (سميد)
- 1 كيلة مارغرين غير ذائبة
- 1 بيضة
- القليل من الملح
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- ماء + ماء الزهر

الحشو :
- تمر دون علف (غرس)
- جلجلان محمص
- زيت
- قرفة
- قرنفل
- عسل
- ماء الزهر

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، أخلطي الدقيق و المارغرين جيدًا.
3- أضيفي الفانيليا، القرفة، و الملح. أخلطي مرة أخرى. أتركي الخليط يرتاح ليلة كاملة.
4- في الغد، أضيفي البيضة، بللي بالماء و ماء الزهر.
5- حضري الحشو : إطهي الغرس بالبخار ثم أضيفي الجلجلان، الزيت و القرفة. إعجنيه ثم شكلي حرابش.
6- شكلي حربوشا من العجينة ثم ضعي فتحة في الوسط.
7- ضعي حربوشا من الحشو ثم ابسطيه نوعا ما.
8- أغلقيها جيدًا باليدين.
9- سوي الحربوش جيدًا مرة أخرى.
10- خطيه بواسطة مول المقروط.
11- سوي الجوانب بواسطة السكين.
12- قطعي حبات الحلوى ثم زينيها بالقرنفل.
13- إطهيه في فرن مسخن 160° مدة 20 دقيقة. غطيه بصينية ثم اطهي سطحه حتى يكتسب اللون الذهبي.
14- بعد الطهي، إغطسه في العسل الممزوج بماء الزهر.

المعمول

العجينة :
- 1 كيلة دقيق (سميد)
- 3 كيلات فرينة (سميد)
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة سمن
- 1 ملعقة كبيرة قشور البرتقال
- ماء الزهر

الحشو :
- 1 كيلة تمر دون علف (غرس)
- 1 فنجان جلجلان
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة قرفة

التزيين :
- قرفة

1- في إناء، أخلطي الدقيق، الفرينة، السكر و قشور البرتقال، أضيفي السمن و أخلطي جيدًا.
2- بللي بماء الزهر و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة ملساء. أتركيها ترتاح.
3- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي الغرس المطهي بالبخار، الجلجلان، الزيت و القرفة. شكلي كريات صغيرة.
4- شكلي كريات من العجينة.
5- أبسطيها نوعا ما على كف اليد ثم ضعي داخلها كرية من الحشو.
6- أغلقيها و شكلي كرية مرة أخرى.
7- ضعيها في مول المعمول و انزعي الزوائد.
8- إنزعيها برفق من المول.
9- زيني المركز بالقليل من القرفة ثم اطهيها في فرن 170° مدة 25 دقيقة.



كعك النقاش

العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سميم)
- 1 كيلة مملوءة مارغرين ذائبة
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة حبة حلاوة
- ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح

الحشو :
- تمر دون علف (غرس)
- جلجلان
- 1 ملعقة كبيرة زيت

التزيين :
- جلجلان
- حبة الحلاوة

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، أخلطي الفرينة، السكر، الملح و الفانيليا، أضيفي المارغرين، حبة الحلاوة و صفار البيضة. أخلطي الكل جيداً.
3- أضيفي القا، و ما، الزهر تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. أتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.
4- حضري الحشو : إطهي الغرس بالبخار ثم اخلطيه مع الجلجلان و الزيت. شكلي حرابيش رقيقة.
5- شكلي حريوشا من العجينة طوله 7 سم ثم أبسطيه.
6- ضعي في الوسط حريوشا من الحشو.
7- أغلقيه جيداً و لفيه للحصول على حريوش مرة أخرى.
8- لفيه حول سدادة و قطعي الزائد بواسطة سكين.
9- زينيها بواسطة النقاش.
10- ذريها بالجلجلان و حبة الحلاوة ثم اطهيه في فرن سخن 160° مدة 20 دقيقة.

حلوى الورقة الخضراء

العجينة :
- 1 كيلة زبدة طرية
- 3 بيض
- 1 كاس سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قشور ليمون
- ½ كيلة مايزينة
- فرينة (سميم)
- ملون غذائي أخضر
- ماء الزهر

التزيين :
- مربى
- جوز الهند

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، أخلطي البيض و الزبدة. أضيفي السكر، الفانيليا، قشور الليمون و الخميرة، أخلطي مرة أخرى.
3- أضيفي الملون الغذائي المحلل في ما، الزهر.
4- أضيفي المايزينة ثم تدريجيا الفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال
5- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بواسطة الخلال ثم قطعيها بواسطة مول على شكل ورقة.
6- إطهيها في فرن سخن 150° مدة 15 دقيقة.
7- بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم ألصقيها مثنى مثنى بالمربى. إطلي الحواف بالمربى ثم مرريها في جوز الهند.











حلوة الطابع

- 1 كيلة بيض
- 1 كيلة زيت
- 1 كيلة سكر ناعم
- ½ كأس حليب
- 1 فنجان ماء الزهر
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- قشور البرتقال
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 1 كأس مايزينة
- فرينة (سيم)

التزيين :
- جلجلان
- صفار بيض

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي البيض، السكر و الزيت.
3- أضيفي المايزينة و الخميرة الكيميائية مع مواصلة الخلط.
4- أضيفي قشور البرتقال، الحليب و ماء الزهر، أخلطي مرة أخرى.
5- أضيفي الفرينة تدريجيا على جميع الخليط.
6- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الخلال، أبسطي العجينة ثم قطعيها بواسطة مولات.
7- ضعيها في صينية مدهونة بالزيت، إطلي سطحها بصفار البيض.
8- زينيها بالجلجلان ثم اطهيها في فرن مسخن 170° مدة 30 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.

قريوش

العجينة :
- ½ كأس صغير ماء الزهر
- 1 كأس صغير زيت
- ½ كأس صغير زبدة ذائبة
- 1 ملعقة كبيرة خل أحمر
- 1 ملعقة صغيرة زعفران
- 2 ملاعق صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 1 قرصة ملح
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- 500 غ فرينة (سيم)
- القليل من المايزينة
- ماء + ماء الزهر
- زيت للقلي

التزيين :
- عسل
- جلجلان محمص

1- في وعاء، أخلطي الزبدة، الزيت، الزعفران، الخل، خميرة الخبز و ماء الزهر. في إناء، أخلطي الفرينة، صفار البيضة، الخميرة الكيميائية، الفانيليا، الملح و القرفة ثم أفرغي الخليط الأول على الخليط الأخير.
2- أخلطي جيدًا ثم بللي بالماء و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة لينة.
3- أبسطيها بواسطة الخلال ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2 عدة مرات ثم في الرقم 4. ذريها بالمايزينة من حين لآخر ثم مرريها في الرقم 6.
4- قطعي مربعات طول ضلعها 8 سم ثم ضعي فتحات داخلها بواسطة الجرارة دون الوصول إلى الحافة.
5- مرري قضيبا عبر الفتحات بالتناوب.
6- أخرجي الزاوية العليا نحو الأسفل.
7- ألصقي الحافة جيدًا ثم لفيها للحصول على شكل وردة.
8- إقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي ثم قطريها.
9- أتركيها تبرد ثم أغطسيها في العسل المسخن في حمام مائي و ذريها بالجلجلان.



البسبوسة

- 4 بيض
- ½ كاس حليب
- 1 كاس سكر مسحوق
- 1 كاس زيت + مارغرين
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- قشور ليمون
- دقيق متوسط (سميد)

الشاربات :

- 125 غ سكر مسحوق
- ½ لتر ماء
- ليمون

1- في وعاء، ضعي البيض و السكر، أخلطي.
2- أضيفي الحليب، الزيت و المارغرين، أخلطي مرة أخرى.
3- أضيفي عصير و قشور الليمون.
4- أضيفي الدقيق مع مواصلة الخلط حتى الحصول على خليط نوعا ما عاقد.
5- في الأخير، أضيفي الفانيليا و الخميرة، أخلطي مرة أخرى.
6- في صينية مدهونة بالزبدة، أفرغي الخليط المتحصل عليه ثم اطهيه في فرن مسخن 160° مدة 40 دقيقة.
7- في حين تحضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي السكر و الماء، ضعيه على النار و اتركيه يغلي مدة 20 دقيقة حتى الحصول على شاربات عاقدة. أطفئي النار ثم أضيفي دوائر الليمون و اتركيه يبرد.
8- بعد طهي الحلوى، إسقيها بالشاربات البارة.

حلوى الضفيرة

العجينة :

- 4 بيض
- 1 كاس زيت
- ½ كاس حليب
- 1 قرصة ملح
- 1 فنجان كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة خميرة كيميائية
- قشور ليمون
- 1 كاس سكر
- فرينة (سيم)

التزيين :

- كاوكاو مرحي (أو لوز)
- سكر مسحوق
- 1 بيضة

1- في إناء، ضعي البيض، الزيت و الحليب. أخلطي بواسطة خلاط يدوي ثم أضيفي السكر و الملح مع مواصلة الخلط.
2- أضيفي ماء الزهر، الخميرة، الفانيليا و قشور الليمون، أخلطي مرة أخرى.
3- إقسمي الخليط إلى جزئين ثم أضيفي لأحدهما الفرينة للحصول عجينة بيضاء.
4- أضيفي للجزء الآخر الكاكاو، أخلطي ثم أضيفي الفرينة للحصول على عجينة بنية.
5- شكلي حريوشين بلونين مختلفين. ألصقي الحافة و اضفريهما.
6- لفيهما للحصول على شكل سوار. ألصقي الحافة جيدًا.
7- إطلي العجينة البيضاء بصفار البيض و ذريها بالسكر المسحوق.
8- إطلي العجينة البنية ببياض البيض و ذريها بالكاوكاو.
9- ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ثم اطهيها في فرن مسخن 170° مدة 20 دقيقة.



الرفيس

- 2 كيلات دقيق متوسط (سيم)
- 1 كيلة زبدة
- 1 كيلة تمر دون علف (غرس)

1 - في مقلاة و على نار هادئة، حمصي الدقيق حتى يكتسب اللون الذهبي.

2 - في إناء، ضعي الدقيق الساخن ثم أضيفي الغرس و الزبدة، أخلطي الكل جيدًا حتى الحصول على خليط متماسك.

3 - على طاولة عمل، أبسطي الخليط المتحصل عليه ثم قطعيه بواسطة مولات مختلفة.

الغريبية العاصمية

العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة زيت
- 1 كيلة سكر ناعم
- ½ فنجان ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين :

- قرفة

1 - في إناء، أخلطي الفرينة، السكر الناعم و الفانيليا.

2 - أضيفي الزيت و اجمعيها بماء الزهر لتتماسك قليلاً، أخلطي ثم اتركي المزيج يرتاح مدة ساعة.

3 - شكلي كريات ثم اعطيها شكل غريبية.

4 - زيني المركز بالقليل من القرفة ثم اطهيها في فرن 160° مدة 20 دقيقة.

ملاحظة : يجب أن يكون الفرن باردًا.



كروكي

- 1 كيلة بيض
- ½ كيلة زيت
- ½ كيلة مارغرين طرية
- 1 كيلة سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 حفنة فواكه مصبرة
- قشور ليمون
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- 1 كاس مايزينة
- فرينة (سيم)

التزيين :

- صفار بيض
- قهوة مركزة

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، ضعي الزيت و الزبدة.
3- أضيفي السكر، البيض، الفانيليا، قشور الليمون، الفواكه المصبرة، المايزينة و الخميرة، أخلطي الكل بواسطة الخلاط اليدوي.
4- أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة لينة.
5- في وعاء صغير، أخلطي صفار البيض و القهوة المركزة.
6- شكلي حربوشا طويلا من العجينة.
7- ضعيه في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ثم اطليه بخليط صفار البيض.
8- زينيه بخطوط بواسطة سكين أو شوكة.
9- إطهيه في فرن ساخن 180° مدة 30 دقيقة. عندما يكسب اللون الذهبي، قطعيه إلى قطع و اطهيه من الجوانب.

الإسوارة

العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة سكر
- 1 كيلة زبدة ذائبة
- 1 قرصة ملح
- 1 بيضة
- ماء + ماء الزهر
- القليل من الخميرة الكيميائية
- قشور ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين :

- عسل
- جوز الهند محمص

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في إناء، أخلطي الفرينة، السكر و الزبدة. أضيفي البيضة و اخلطي مرة أخرى.
3- أضيفي قشور الليمون، الفانيليا، الملح و الخميرة الكيميائية. أخلطي مرة أخرى.
4- أفرغي الماء و ماء الزهر تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
5- شكلي حربوشا من العجينة.
6- لفيه حول سدادة للحصول على شكل إسوارة ثم قطعي الزائد بواسطة السكين.
7- أغلقي الحافة جيدًا ثم ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة مرشوشة بالفرينة. إطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.
8- بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم اغطسيها في العسل و رمديها في جوز الهند المحمص.